

ОДОБРЕНО:

общим собранием
коллектива
протокол № 1 от 02.04.2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МБДОУ «Детский сад №3
_____ Н.В.Колоскова
приказ № 15-од от 04.04.2019 года

**Алгоритм
организации контроля питания
в МБДОУ «Детский сад № 3 комбинированного вида»**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медработник	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
		Заведующий	1 раз в 10 дней		Анализ, утверждение
		Кладовщик	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ
		бухгалтерия	1 раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
2	Качество приготовления пищи	Медработник	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
		Заведующий	Периодически (по циклограмме)	Снятие пробы	Технологические карты
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Снятие пробы	Журналы «Бракераж готовой продукции»
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медработник	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Кладовщик	Ежедневно		Анализ, учет

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		Заведующий	Выборочно	Акт проверки	Анализ документации
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки	
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Медработник (шеф-повар)	Ежедневно	Журнал «Регистрации температурно-влажностного режима в кладовых (овощная и продуктовая) и холодильном оборудовании»	Проверка, запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Медработник	При поступлении продуктов	Ежедневно	Акты
		Кладовщик			
6	Закладка продуктов в котел	Медработник	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Ответственный за закладку	Ежедневно		
7	Маркировка посуды, оборудования	Медработник	Постоянно	Оперативный контроль, ДРК	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	административный контроль	Наблюдение, анализ документации
		Завхоз, кладовщик	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для завед. д/с
8	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медработник	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции»	
		Заведующий	По циклограмме	Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля	
		Бракеражная комиссия	По плану	Акты проверок	Контрольное взвешивание
9	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Медработник	Ежедневно	«Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)»	Наблюдение
			1 раз в месяц	административный контроль	Анализ
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц	Документация медсестры	
		Завхоз	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, ДРК

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
			При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Наблюдение
10	Калорийность пищевого рациона	Медработник	Ежедневное заполнение документации	Технол. карта, подсчет энергетич. ценности	Анализ, запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительн. анализ показателей
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медработник	Ежедневно	«Журнал здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Медсестра	1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующий	1 раз в квартал	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
12	Соблюдение графика режима питания	Медработник, заведующий	Ежедневно	Соблюдение графика выдачи продуктов в группы	Оперативный контроль
13	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Медработник, кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в месяц (по циклограмме)		

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
14	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий, медработник, кладовщик, Завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
15	Использование дезинфекционных средств	Медработник	Ежедневно	Журнал использования дез. средств	Запись, анализ
		Завхоз	1 раз в квартал		
16	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий, медработник, Завхоз	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
17	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Медработник	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
		Заведующий	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
18	Заявка продуктов питания	Медработник кладовщик	Ежедневно	Бланки заказа	Анализ
19	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Заведующий	По циклограмме	Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы	Наблюдение, анализ результатов
		Зам.зав. по ВР воспитатель	По циклограмме		

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		Воспитатели	По плану	Работа по организации питания	Дидактические игры, папки-передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома
21	Правила мытья посуды и инвентаря	Медработник	1 раз в неделю		Наблюдение, опрос
22	Правила обработки скорлупы яиц	Медработник	Ежедневно		Наблюдение, опрос

Согласовано
Председатель совета
родителей

_____ **Т.В.Бардакова**
Дата 1.09.2016 г.

Утверждено
Заведующий МКДОУ «Детский сад
№ 17»

_____ **Долгих А.М.**
Приказ по МКДОУ «ДС №17»
№ 20 от 01.09.2016г.

Акт обследования ДООУ по организации питания детей

(используется для производственного контроля

и для контроля, осуществляемого коллегиальными органами)

«__» _____ 20__ года

обследования детского сада _____

по адресу: _____

Комиссия в составе:

В присутствии:

_____ провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду и выявили следующее:

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
1	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:		
	1. наличие:		
	– у заведующей (полного пакета)		
	– у диетсестры (полного пакета)		
	– на пищеблоке:		
	– у повара:		
	• Типовой рацион питания детей		
	• Технологические карты		
	• Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке		
	• Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке		
• Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции			

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупяных каш разной густоты и их время варки 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Журнал отходов 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Инструкция «Правила обработки куриных яиц» 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря 		
	– у кладовщика:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Типовой рацион питания детей 		
	<ul style="list-style-type: none"> • План поставки продуктов 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Журнал заказа продуктов 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» (исполнение приказа СЗОУО от 13.10.2008г. № 684 «О введении обязательных форм документации по организации питания детей): <p>– компетентность ведения журнала – действенная отметка о взаимодействии с поставщиками</p>		
	2. аккуратность и рациональность оформления:		
	– у заведующей		
	– у диетсестры		
	– у повара		
	– у кладовщика		
	3. наглядность:		
	<ul style="list-style-type: none"> • стенды: 		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	– эстетика		
	– содержание		
	• график закладки продуктов в котел		
	• ответственные за закладку продуктов в котел		
	• выход объема порций на 1 ребенка		
	• график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы		
	• меню на день (для родителей):		
	– подписи администрации и диетсестры		
	– объем выхода готового блюда		
	– пищевая ценность рациона питания		
	– рекомендуемый ужин (желательно)		
	• контрольное блюдо:		
	– место расположения		
	– эстетика		
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):		
	* ясли (100, 150,180)		
	** д/с (100, 180, 193)		
2	Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):		
	– о питании сотрудников		
	– об ответственных за закладку продуктов в котел		
	– о графике закладки продуктов в котел		
	– о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам		
	– о создании бракеражной комиссии		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	– о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой		
	– о порядке оформления дополнительного питания на детей		
3	Оформление «менютребования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:		
	<ul style="list-style-type: none"> использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»: 		
	– используют		
	– пишут от руки (указать причину)		
	<ul style="list-style-type: none"> наличие виз ответственных лиц 		
	<ul style="list-style-type: none"> достоверность данных в менютребовании: 		
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:		
	соответствует		
<ul style="list-style-type: none"> не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения») 			
	– своевременность оформления возвратов и дополнений к меню / соответственно наличие изменения выхода готового блюда в Журнале контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции		
4	Ведение документации:		
	1. накопительная ведомость:		
	– в компьютерном варианте		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	– в рукописном варианте		
	– выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка		
	– выполнение денежных норм		
	– причины отклонений от выполнения нормативов:		
	○ денежных норм		
	○ натуральных норм		
	2. Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:		
	– органолептический контроль (работа бракеражной комиссии)		
	– разрешение на выдачу (соответствие времени)		
	– ведение по единой форме		
	3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:		
	– органолептический контроль		
	– выполнение сроков реализации продуктов		
	– ведение по единой форме		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	4. наличие и ведение Журнала контроля закладки основных продуктов питания в котел		
	5. наличие и ведение Журнала отходов		
	6. наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)		
	7. наличие и ведение Журнала регистрации температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ		
5	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	1. наличие		
	2. соответствие текущему году (1 и 2 лист)		
	3. наличие удостоверения у ответственного за проведение производственного контроля		
	4. результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):		
	– готовые блюда на соответствие СанПиН		
	– смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблоков)		
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	<i>ДРК</i>		
	1. другие формы контроля		
	2. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля		
7	Санитарное состояние помещений:		
	1. пищеблока:		
	– горячий цех		
	– мясорыбный (заготовочный) цех		
	– цех по обработке овощей (первичн., вторичн.)		
	– котломоечная		
	2. кладовых:		
	– овощной кладовой		
– продуктовой кладовой			
8	Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.124903:		
	1.на пищеблоке:		
	– горячий цех		
	– мясорыбный (заготовочный) цех		
	– цех по обработке овощей (первичной, вторичной)		
	– котломоечная		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	2. кладовые:		
	– овощная кладовая		
	– продуктовая кладовая		
	– холодильное оборудование:		
	○ технологическое состояние		
	○ санитарное состояние (шуба и т.п.)		
	○ соответствие температурному режиму		
	3. место для питания сотрудников		
	4. место для обработки яиц:		
	○ стол (или отдельное помещение)		
	○ емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы)		
	○ наличие халата		
	○ наличие перчаток		
	○ наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ		
	○ наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)		
	○ наличие тетради по обработке яиц		
	○ знание сотрудниками механизма обработки яиц		
	5. уголок бракеражной комиссии		
	– пищевой термометр		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	– тарелки с отметкой веса		
	– вилка, ложка, нож		
	– линейка		
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»:		
	– 1е блюда (по меню / факт / расхождение)		
	– гарниры (по меню / факт / расхождение)		
	– салат (по меню / факт / расхождение)		
	– порционные блюда (по меню / факт / расхождение)		
	– (по меню / факт / расхождение)		
	– наличие литража на котлах		
	– наличие литража на разливных ложках		
	– наличие маркировки веса на групповой таре		
	– знание медработниками механизма проверки выхода блюд		
	– правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы		
	– соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы:		
	– горячие блюда		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	– компот		
	– вторые блюда и гарнир		
10	Организация питания в группах:		
	<i>1. безопасность столовой и кухонной посуды</i>		
	<i>2. хранение столовых приборов</i>		
	<i>3. организация питьевого режима</i>		
	<i>4. наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде</i>		
	<i>5. наличие маркировки объема на разливных ложках</i>		
	<i>6. соблюдение очередности подачи готовых блюд</i>		
	<i>7. соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с менютребуванием</i>		
	<i>8. наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды</i>		
	<i>9. общее санитарно-эпидемиологическое состояние зоны питания</i>		
11	Охрана труда и техники безопасности:		
	<i>1. наличие инструкций на местах</i>		
	<i>2. выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)</i>		

Выводы¹:

¹ Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

Подписи сторон:
